DOM I SZKOŁA

ROK II. * * * 1931 R. * * * NR. 15

O błędach w wychowaniu dzieci

Wymienimy tu wiele błędów, którym ulega wychowanie dzieci i przytoczymy ich skutki. Sądzimy, iż wyrozumiali rodzice i wychowawcy podzielą z nami te zdania i strzedz się będą błędów, które im i dzieciom nieraz zatruć mogą szczęście i spokój domowy.

Jeśli jesteśmy względem dzieci niesprawiedliwymi, nieczułymi na ich przymilenia, nie bierzemy udziału w ich zabawach, zakazujemy niewinnych igraszek, z nich szydzimy — **znienawidzimy je sobie.**

Mówiąc im nieprawdę, niedotrzymując obietnic — **wzbudzamy w nich podejrzenie.**

Wytykając dzieciom błędy, którym sami ulegamy, rozkazując często bez względu, czy rozkazy te są wykonywane, grożąc bez skutku —, **stajemy się przedmiotem ich urągania.**

Zaszczepiamy zaś w dzieciach nienawiść ku rodzeństwu, skoro jedno z nich zbytnio kochamy, o drugie nie dbamy; lub karząc to, a wychwalając drugie; będąc nakoniec obojętnymi na krzywdy, których się jedno z dzieci względem drugich dopuszcza, a co gorsza, jeżeli oddajemy słuszność temu, co popełniło zdrożność.

Jeżeli dziecko dręczy zwierzęta i niewinne istoty, **wdraża się do okrucieństwa.**

Poddając dzieciom rozzłoszczonym przedmiot, na którymby złość swoją wywrzeć mogły, lub wystawiając obrazę za zbyt wielką, skoro je rozgniewano — natenczas **zapalamy w nich chęć zemsty.**

Łatwo to dziecko cieszyć się będzie z nieszczęścia współbliźnich, które nawykło do zazdrości szczęścia drugim.

Dziecko staje się zaciętem i uporczywem, skoro uprzedzamy jego życzenia, łakotliwem i łakomem, gdy poddajemy mu łakocie lub pieniądze bez pytania, na co je obraca.

Nie dadzą sobie rady, jeżeli im nieustannie usługujemy.

Prawiąc im ciągle o obowiązkach, czynimy je nieczułemi nawet na najlepsze rady i nauki.

Rodzice i opiekunowie tyranizują dzieci w rozmaity sposób:

1. Wymagają od nich więcej, aniżeli ich siły starczą. Wielu pedagogów żąda od nich doskonałości, której sami osiągnąć nie są wstanie, wzywają do nieustannej baczności na swoje czyny, do ścisłego zachowywania wszystkich przepisów obyczajności, których mnóstwa nikt się doliczyć nie może, do ciągłego zapału, pracy, posłuszeństwa, do nieustannej wprawy w pojmowaniu i rozumowaniu, do ustawicznej wesołości. Nie myślą oni nad tem, iż człowiek nie może być ciągle tym samym, że nawet najpracowitsi wpadają chwilami w opieszałość, a najcnotliwsi w niechęć i słabości.

Dziecko zaraz pozna, iż od niego żądają rzeczy niepodobnych, uczuje, że je niesprawiedliwie trapią, widzi niesłuszność przełożonego, uważa na niego i upatruje w nim słabości. Rozżali się na koniec, a im głębiej żal w sercu musi ukrywać, tem silniej je rani i psuje. Dziecko już wcześnie łatwo to pojmuje, iż cała przewaga piastuna zawarta jest w jego sile, w jego wieku i wprawie rozkazywania. Wiadomości nauczyciela jeszcze osądzić nie jest wstanie.

2. Inny, nie mniej szkodliwy sposób oddziaływania wyczują dzieci, kiedy wymagamy od nich, aby przytłumiły w sobie wrażenia i uczucia przyrodzone i sprawiedliwe. Niesłuszny to przymus, skoro żądamy od dziecka, aby nie czuło obrazy sobie wyrządzonej, aby okazywało do tych przywiązanie, lub uprzedzająca miłość, których nienawidzi.

Ucierpiały może przed chwilą, lub chłostę otrzymały, a żądają od nich niezwłocznego uciszenia się, przytłumienia łkań, pocałowania tej ręki, która je ukarała. Niemasz środka pewniejszego do rozjątrzenia ich, lub wychowania na obłudników. **J. Rg.**

Św. Klara, założycielka zakonu Klarysek

Św. Klara urodziła się pod koniec dwunastego wieku w Asyżu. Rodzicami jej byli hrabia Scyfon i bł. Hortulana. Imię Klary to znaczy „jasnej“ otrzymała z przepowiedni, że stanie się światłem, które świat cały rozjaśni. Przepowiednia spełniła się. Św. Klara od młodości stroniła od zabaw, pod kosztownemi szatami nosiła twardą włosienicę, wszystek czas poświęcała modlitwom i uczynkom miłosiernym, rychło też uczyniła ślub dziewictwa dozgonnego. Gdy św. Franciszek zaczął wkoło siebie gromadzić zakonników, postanowiła pójść za jego przykładem. Uciekła nocą z domu rodziców, do kościoła Najśw. Marji Panny de Portiuncula, gdzie św. Franciszek wobec zgromadzonych braci zakonnych obstrzygł jej włosy i oblókł ją w szaty zakonne w r. 1212. Św. Klara mająca wówczas zaledwie ośmnaście lat, zamieszkała w klasztorze benedyktynek. Rodzice i krewni przemocą chcieli ją zabrać, lecz musieli ustąpić wobec jej stanowczego zamiaru. Za jej modlitwą i młodsza siostra Agnieszka porzuciła dom rodzicielski, przyłączyła się do niej i pozostała przy niej, choć krewni dwukrotnie próbowali ją zabrać. Św. Franciszek wyznaczył im kościół i klasztór św. Damjana, i tam w krótkim czasie zebrało się wiele innych dziewic, a nawet matka św. Klary, bł. Hortulana. Św. Franciszek ułożył dla nich regułę zatwierdzoną przez Papieża Honorjusza III, i tak powstał zakon klarysek, którego pierwszą ksienią przez czterdzieści i dwa lata była św. Klara. Czcią szczególną otaczała Najśw. Sakrament. Gdy wojska cesarza Fryderyka II obległy Asyż, a klasztor dwukrotnie był w wielkiem niebezpieczeństwie, św. Klara chorobą złożona, kazała się zanieść wraz z puszką z Najśw. Sakramentem na mury miasta i gorąca mo-

dlitwą sprawiła, że wojska cesarskie odstąpiły od oblężenia. Kiedy była bliską śmierci, odwiedził ją papież Inocenty IV. Świątobliwy żywot zakończyła 11 sierpnia 1253 r.

Na obrazach widnieje w habicie klaryski z monstrancją lub kielichem. (Święto 12 sierpnia).

Ks. Bronisław Gładysz.

Zaprawianie owoców

Z pewnością każdy nawet już doświadczył, że zaprawki należycie przyrządzone w domu, zwłaszcza podług przepisów starodawnych, znacznie lepiej smakują i wychodzą na zdrowie, aniżeli kupne. Bo też prababki nasze nie znały ani sacharyny do słodzenia, ani kwasu salicylowego i innych dodatków dla zapobiegania pleśni, ani farbki do barwienia zaprawek psujących się łatwo, ani esencji octowej i octu z niej tam, gdzie chodziło o rzeczy kiszone lub zaprawione w occie; przytem zadawały sobie więcej trudu około wybierania owoców, jogód itd., przeznaczonych do zaprawiania, aniżeli to jest możliwem w wytwórniach, pracujących masowo i pośpiesznie. Nie znały też wprawdzie wagi, ledwie tu i ówdzie jakąś miarę zazwyczaj bardzo różną w różnych okolicach („kwartę", szklankę, szczyptę itd.), wszystko robiły „na oko" i „podług smaku", ale rzecz główna, że „udawało się". Powinno zatem „udać się" i paniom dzisiejszym, byle zechciały dokładać tej samej staranności.

Na czem ona polega?

Przedewszystkiem dobiera się owoce jędrne, niezbyt dojrzałe, zdrowe i nierobaczywe; drobne usterki usuwa się podczas strugania, krajania ich oraz wykrawania kwiatów (muszek) i wnętrza z pestkami (tzw. „ogryzki); u jagód wszelakich wyrwać należy szypułki; natomiast u śliwek oraz u wisien, gdy mają być zalane gotowanym octem słodzonym, niejedne gosposie umyślnie pozostawiają po kawałku (mnw. 1 cm) szypułki, ażeby nie wypuszczać z nich soku.

Oczywista, że przed obieraniem owoców należy je z piasku itd. opłókać czystą wodą. Strugać i krajać trzeba je o ile możności tylko nożykiem z twardego drzewa, kości lub tp., albo srebrnym; mosiężne nadają się mniej do tego, a najmniej stalowe, gdyż w zetknięciu z kwaskiem owoców psują ich smak. Z tych też względów podczas gotowania owocu trzeba do mieszania lub przekładania go używać łyżki srebrnej, kościanej lub szklanej, albo warzeszki drewnianej, a nigdy łyżki innej, tem mniej, że niejeden „nowy metal" topi się za dotknięciem garnka gorącego.

Nie żałować cukru! Nie zastąpi go sacharyna, której trujące i inne przykre skutki dość chyba dały nam się we znaki podczas wojny. Nie zastąpi go ani co do smaku, a tem mniej w jego właściwości w tym razie najważniejszej, mianowicie: cukier dopomaga znakomicie do przechowywania owoców przez czas dłuższy; zaprawki należycie doprawione cukrem i przechowywane nie psują się przez lata całe! Dodaje się więc cukru do owoców słodkich (np. gruszek) około 2 części na 5 części owocu, (np. 200 gramów cukru na 500 gramów owocu), do półsłodkich (jabłek, borówek czyli brusin itd.) ok. 2½ na 5, czyli pół wagi owocu (250 g cukru na 500 g owocu), do kwaśnych (wisien, świętojanek i td.) nawet 3 części na 5 owocu (300 g cukru na 500 g owocu). Cukier musi rozpuścić się niemal zupełnie w soku własnym owoców, dopiero wtedy stawia sie je na piec i warzy na ogniu wolnym, ażeby i pozostały cukier zdążył rozpuścić się doszczętnie. Ażeby to przyśpieszyć i zapobiedz też nierównomiernemu podziałowi zawartości, miesza się ją od czasu do czasu ostrożnie warzeszką drewnianą od dna już, nie za często a tylko powoli, gdyż inaczej otrzymałoby się powidła.

O ile śliwki, dynie, ogórki itd. mają być zaprawiane w occie, używa się jedynie octu spirytusowego (nie z esencji!) albo prawdziwego winnego (tj. przegotowanego wina skwaśniałego), ale nie kupnego, bo to zazwyczaj tylko naśladownictwo, lecz wyrobu domowego; albo też octu owocowego również wyrobu własnego.

(Ocet owocowy wyrabia się w domu jak następuje: Wszelkie odpadki od owoców (wykrawki, strużyny), oczywiście czyste i nie zgniłe ani robaczywe, oraz pokrajane odpadówki niedojrzałe wsypuje się w dużą miskę i zalewa wodą; można dodać trochę cukru i miodu; osłonić gazą dla ochrony przed muchami i wystawić na słońce, po tygodniu lub dwu dodać cokolwiek drożdży winnych, a po odfermentowaniu przecedzić przez czyste płótno; osad wyrzucić na kompost, a płyn zagotować; o ile za mocny, dolać wody przegotowanej; gdyby miał być za słaby, zużywa się go do kapusty przymuszanej itd., albo wzmacnia octem świeżo zrobionym z mniejszą ilością wody.)

Jako przyprawki znano w dawnych czasach głównie skórzycę („cynamon"), gwoździki, skórki pomarańczowe lub cytrynowe, a w domach bogatszych także wino. Należy jednak unikać tych przyprawek tam, gdzie owoc ma już własny smak wyraźny i miły; natomiast zaleca się je owszem w razach, gdy zaprawka miałaby smak zbyt mdły (np. pigwy, dynie i tp.), również w zaprawkach w occie. Zaprawki z owoców pestkowych (wiśnie, śliwki, brzoskwinie itd.) można przyprawiać jąderkami z pestek tychże samych owoców, na ogół zapachem i smakiem przypominającemi gorzkie migdały, ale też zawierającemi na równi z niemi jedną z najsilniejszych trucizn, bo tzw. kwas pruski! zaleca się przeto wielką ostrożność w ich spożywaniu; wystarczy poprostu, bez szkody dla zdrowia, trochę zmiażdżyć kilkanaście, a mniejszych i kilkadziesiąt jąderek na litr zaprawki, która od nadmiaru zgorzkniałaby nawet i psułaby się od pierwszej chwili działania trucizny. Wybredne gosposie wydrążają też śliwki i wkładają do nich migdały słodkie, zamiast wyjętych pestek, zanim zaleją je wrzącym octem; smakuje to nieźle, ale wygląd tak zaprawionych śliwek nie jest zbyt ponętny.

(Dakończenie nastąpi.)

Zły przykład dla dzieci

W wychowaniu dzieci nic nie ma takiego znaczenia, jak przykład. Nie potrzeba im nawet tego mówić, ani przypominać; każde dziecko z natury swojej przez to samo, że jest małe wzrostem i słabe, patrzy na dorosłych ludzi jako na żywe wzory, do których usiłuje stać się podobnem. Wie ono, że starsi więcej wiedzą i mogą, a samo pragnie móc i wiedzieć jak najwięcej. To też podpatruje wszystkie ich czynności i naśladuje w czem tylko zdoła.

Przypatrzcie się dzieciom wtedy, gdy zupełnie swobodnie, z własnej chęci i z własnego pomysłu wynajdują sobie rozmaite zabawy. To, co robią i mówią między sobą, jest zawsze obrazem tego co starsi mówią i robią przy nich. Dzieci ludzi wykształconych bawią się w czytanie książek, w przyjmowanie gości, dzieci troskliwych matek: w pielęgnowanie dzieci

Te, które dużo po ulicy biegają i przypatrują się miejskiemu ruchowi, bywają w zabawach swych strażakami, policjantami, woźnicami, szoferami, wreszcie konduktorami tramwajowymi i t. p.

Jeżeli zaś dzieci w domu patrzą na sceny gorszące, nietylko odtwarzają je w swych zabawach, lecz także przyjmują głos, ton, ruch i czyny dorosłych, stają się stale opryskliwe, grubjańskie i złe. Często z miny, z głosu i postępków dzieci można poznać, z jakiego gniazda wyszły.

Widziałem n. p. dwoje dzieci, jak bawiły się w mamę i tatę. Siostrzyczka ubierała lalkę i dawała jej jeść, poczem braciszek, jako tata, niby wracał od zajęcia, krzyczał grubym głosem, gderał na małą mateczkę, lalę zaś bił bez litości. Siostrzyczka, jako mama, broniła swej porcelanowej córeczki — harmider był okropny.

Nie potrzeba dodawać, że te same dzieci i przy innych zabawach, już nie jako mama i tata, lecz jako brat i siostra kłócili się między sobą zawzięcie. Raz jedno z nich, widząc obrazek przedstawiający matkę kołyszącą dziecko i ocierającą łzy, powiedziało: — „Tatuś tego dziecka to pewno dopiero nad ranem do domu powraca". Jak widzimy, miało ono już w szóstym roku życia nieosobliwe wyobrażenie o tatusiach, bo patrzyło w domu na gorszące sceny.

Gdyby rodzice wiedzieli, że ich niezgodne domowe pożycie tak jak w zwierciadle odbija się w zabawach ich dzieci, może wstydby im było, że dzieci już przez swoje zabawy ze złem się oswajają i do niego przywykają. A czem skorupka nasiąknie za młodu, tem na starość trąci! —

Nie pomoże gderanie i pouczanie — dobry przykład dawać trzeba — to grunt. **M.**

Kącik rolniczy

Największe spustoszenie w ziemniakach wyrządza **zaraza ziemniaczana.** Jest to choroba, wywołująca obumieranie liści i łodyg już w lipcu i sierpniu, a później gnicie bulw w roli, w kopcach. Przyczyną jej jest grzybek nitkowaty, rozwijający się w liściach, widoczny na dolnej stronie chorych liści, jako biała pleśń. Deszcze, mgły i ciepło sprzyjają rozszerzaniu się zarazy. Ulegają łatwiej chorobie wcześniejsze odmiany i ziemniaki później wysadzone. Jedynym skutecznym sposobem ustrzeżenia się od zarazy jest wybór odpornych na zarazę odmian. Zdarza się, że jakaś odmiana, która nie ulega zarazie jednego roku, choruje następnego roku, więc dlatego bezpieczniej zawsze jest uprawiać nie jedną odporną odmianę, ale kilka obok siebie. Zwykle nie wszystkie chorują każdego roku — w ten sposób zapobiegamy całkowitemu nieurodzajowi.

Kędzierzawka objawia się skręcaniem liści i łodyg, przyczem wykształcają się tylko małe bulwy, albo ich niema wcale. Jest to choroba, przenosząca się też przez bulwy, na których przezimowuje wywołujący ją grzybek. Nie należy używać do sadzenia bulw zarażonych roślin.

Na wilgotnych gruntach pojawia się **zgorzel łodyg.** Młode łodygi czernieją od ziemi, przewracają się i gniją. Środkiem zapobiegawczym jest odwodnienie gruntu, głębsza uprawa, unikanie nawożenia wiosennego obornikiem, używanie nasienia z niezarażonych roślin.

Parchy, w postaci nadżarć skórki, występują na niektórych glebach nieodpowiednich dla uprawy ziemniaków. Zapobiegawczym środkiem jest odwodnienie gruntów, staranna uprawa i nawożenie, a niekiedy za-

Zeszli się wszyscy, cała wieś, nie brakuje nikogo, nawet najmłodsi przyszli trzymając się macierzystych fartuchów. A na pierwszem miejscu dawny ksiądz proboszcz i Żmudzina. Kobiecina jest wzruszona, uszczęśliwiona, wie przecież, ile pracy włożył w ten Ludowy dom jej syn i jak jest z niego dumny. Wodzi więc za nim oczyma radosnemi ale czasem patrzy i na uwijającą się pośród ludzi Maryjkę, od roku już żonę Janka Waligóry i oczy jej mętnieją łzami i wznoszą się dziękczynnie ku niebu.

Za wszystko... za wszystko...

— Oby ten dom był wam ostoją, skupiał was zawsze w sobie, jak jedną, miłującą rodzinę a myśl waszą zawsze do Boga wiódł...

Kończył przemowę drżący głos księdza proboszcza. A oto chór śpiewa:

„Kto się w opiekę odda Panu swemu..."

Wzruszenie za gardła chwyta, we wszystkich oczach błyszczą łzy i gdy teraz występuje z długo a mozolnie przygotowaną mową Szymon Zając, najstarszy obecnie gospodarz we wsi, by księdzu patronowi podziękować, to baby już płaczą w głos.

A stary góral podejmuje księdza patrona pod nogi jako to za dawnych czasów bywało:

— Dyć mam wam podziękować za wszyćko, coście dla nas zrobili ale co ta długo ga-

przestanie sadzenia ziemniaków na zarażonem polu przez parę lat. Sprzyja im też wapnowanie.

Rak ziemniaczany jest bardzo niebezpieczną chorobą, która może zniszczyć całe plony. Objawia się w postaci narośli na bulwach, które następnie gniją. Roznosi się przez bulwy zarażone. Rośliny zarażone i podejrzane (po wyglądzie liści) muszą być starannie niszczone przez palenie, głębokie zakopywanie z dużą ilością świeżo gaszonego wapna.

Na zarażonem polu nie można uprawiać ziemniaków przez czas dłuższy (4 do 6 lat). Zalecają moczenie sadzeniaków w 1% formalinie, kupuje się ją w aptekach.

Gdzie się pojawią choroby ziemniaczane i bulwy gniją, nie należy ich zostawiać na polu, lecz usuwać i niszczyć. Mniej zarażone można spaść po ugotowaniu. Również i nać zarażoną należy niszczyć przez spalenie lub kompostowanie z dużą ilością wapna gaszonego.

Rady praktyczne

Kompoty powinny być traktowane nie jako legumina, lecz jako nieodzowna część składowa każdego obiadu, niezależnie od tego, czy w skład jego wchodzi jakaś inna słodka potrawa mączna, jajeczna lub inna. Poniżej podajemy kilka najwykwintniejszych kompotów, podawanych na leguminę.

Kompot ze śliwek. Niezależnie od gatunku śliwek, jakiego użyjemy na kompot, nie należy ich drelować, gdyż właśnie pestki dają przyjemny, odrębny aromat. Skórkę można zdjąć, wrzucając śliwki po jednej do wrzącej wody na sekund parę tylko, poczem skórka schodzi łatwo. Używać do tego kościanego lub srebrnego nożyka. Można skórkę tylko nakłuć gęsto srebrnym widelcem, aby nie zeszła przy gotowaniu. Do wszelkiego rodzaju renklod dosyć jest 20 deka cukru na pół kilo owocu, do węgierek i damaszek 30 deka będzie za dużo. Gotować śliwki niedługo, aby się nie rozpadły. Dojdą same w syropie zanim ostygną. Żadnego aromatu nie potrzebują, gdyż mają wyborny aromat własny.

Kompot z wisien. Na kompot nadają się najlepiej gatunki ciemne i kwaśne, jednak, ponieważ właśnie wszelkie czereśnie wcześniej dojrzewają, a wszyscy po zimie są spragnieni świeżych kompotów owocowych, można z nich zrobić niezłe kompoty. Wisien ani czereśni się nie dreluje, gdyż właśnie pestki udzielają im przyjemnego aromatu. Ktoby jednak koniecznie chciał kompotu z drelowanych wiśni, powinien dodać do niego kilka ziarn ze stłuczonych pestek. Gotując kompot z czereśni, należy do gotującego się wcisnąć sok z pół cytryny lub wsypać łyżeczkę kwasku, bez tego smak kompotu będzie mdły. Wiśnie tego nie potrzebują. Na czereśnie brać 20 deka cukru na pół kilo owocu, na wiśnie potrzeba 30 deka cukru. Można też zrobić herbatnią łyżeczkę mąki kartoflanej łyżką zimnej wody i wlać to do gotującego się kompotu przed zdjęciem go z ognia. Syrop przez to nabierze nieco zawiesistości.

Kompot z malin. Malin na kompot nie gotuje się, lecz tylko przysypuje obfitym cukrem i wynosi na chłód na noc całą. Soku wypuszczą z siebie tyle, że syropu będą miały dosyć. Bardzo dobrze też smakują, jeżeli oprócz mocnego pocukrzenia zalać je kieliszkiem białego lub czerwonego wina. Oczywiście kompot z malin leśnych, jak bardziej aromatycznych, jest smaczniejszy, — ogrodowe natomiast ładniej wyglądają.

— 146 —

dać, przyrośliście nam do serca i już. Uczyłek sie ta, co mam powiedzieć od całej gminy ale głowa stara i połowę zapomniała, serce za to pamięta, coście nam drodzy jako ociec rodzony la wszystkich.

Ksiądz Paweł przyciąga starego w uścisk, wzruszony jest do głębi ale oczy mu się śmieją:

— Nie myślcie se jeno, że wam teraz próżnować dam, jeszcze mi się ochronka marzy i szpitalik. A teraz chodźcie no za mną do sali, bo mam dla was niespodziankę... Siadajcie se piknie a cicho bądźcie. Baby, żeby mi bachory nie piszczały.

Uroczysta, oczekująca cisza.

A tu kędyś z dali płynie głos.

„Stacja nadawcza Poznań, transmisja nabożeństwa z katedry poznańskiej."

Potężny głos organów, śpiew...

I to dławienie we wszystkich gardłach.

Otworzyło się okno na świat...

Koniec.

Uwaga: Powyższa powieść p. t.: „Otworzyło się okno na świat", drukowana była w dod. „Dom i Szkoła" „Gościa Niedzielnego", począwszy od nr. 7 z 1930 r. do 32 nr. 1931 r.

— 147 —